

Graduan pilih jadi pengusaha keropok

Teruskan perusahaan keluarga yang telah sekian lama menghasilkan keropok ikan

PASIR PUTEH

Seorang graduan jurusan perakaunan Universiti Putra Malaysia memilih untuk menjadi pengusaha keropok daripada makan gaji bagi meneruskan perusahaan keluarga yang telah sekian lama menghasilkan keropok ikan.

Safidazura Nasir, 35, berkata, beliau menceburi bidang pembuatan keropok sejak tiga bulan lalu setelah lebih lima tahun bekerja dengan bapanya untuk mempelajari selok-belok membuat dan memasarkan keropok ikan.

Ibu kepada dua orang anak kecil itu berkata, walaupun terdapat banyak persaingan daripada pengusaha keropok di sekitar Kampung Telaga Papan Semerak di sini, namun ia tidak sedikit pun meluntur semangatnya untuk menghasilkan keropok yang menepati cita rasa pengguna.

"Saya lebih mengutamakan kualiti produk kerana saya tahu pelanggan akan membuat pembelian ulangan jika keropok yang dihasilkan bermutu dan



Shafidazura memeriksa kualiti keropok sebelum proses membungkus di kilang yang beroperasi di Kampung Telaga Papan Semerak, Pasir Puteh.

sedap walaupun harganya lebih mahal daripada keropok jenama lain.

"Keropok keluaran kami berbintik hitam sebab isi ikan yang digunakan tidak betul-betul hancur dan ia membuatkan rasa keropok lebih sedap dan berbeza daripada yang lain," katanya kepada *Bernama* di kilangnya yang menggunakan jenama Keropok Sedap Sengoti Tiga Kupu-kupu di sini kelmarin.

Walaupun baru beroperasi pada November 2019, Safiazura berkata, sambutan yang diterima dari seluruh Kelantan sangat baik dan peniaga dari Kota Bharu, Pasir Mas, Machang dan Gua Musang selalu datang ke kilangnya untuk membuat tempahan secara borong pada harga RM19 sekilo.

Menurutnya, beliau berca-

dang untuk memasarkan keropoknya di luar Kelantan terutama di Kuala Lumpur, Melaka, Johor, Sabah dan Sarawak tidak lama lagi.

Mengenai perancangan masa depannya, Safiazura berkata, beliau berhasrat memiliki bangunan kilang sendiri untuk menghasilkan keropok yang mencukupi bagi memenuhi permintaan pasaran.

"Dalam waktu terdekat ini, saya memerlukan mesin tambahan terutama mesin penghacur ikan dan mesin pengadun, mesin penguli, dapur pengukus yang lebih besar dan mesin pemotong keropok.

"Ini kerana mesin dan periuk pengukus yang sedia ada tidak mampu menampung permintaan keropok yang semakin meningkat," katanya. - *Bernama*